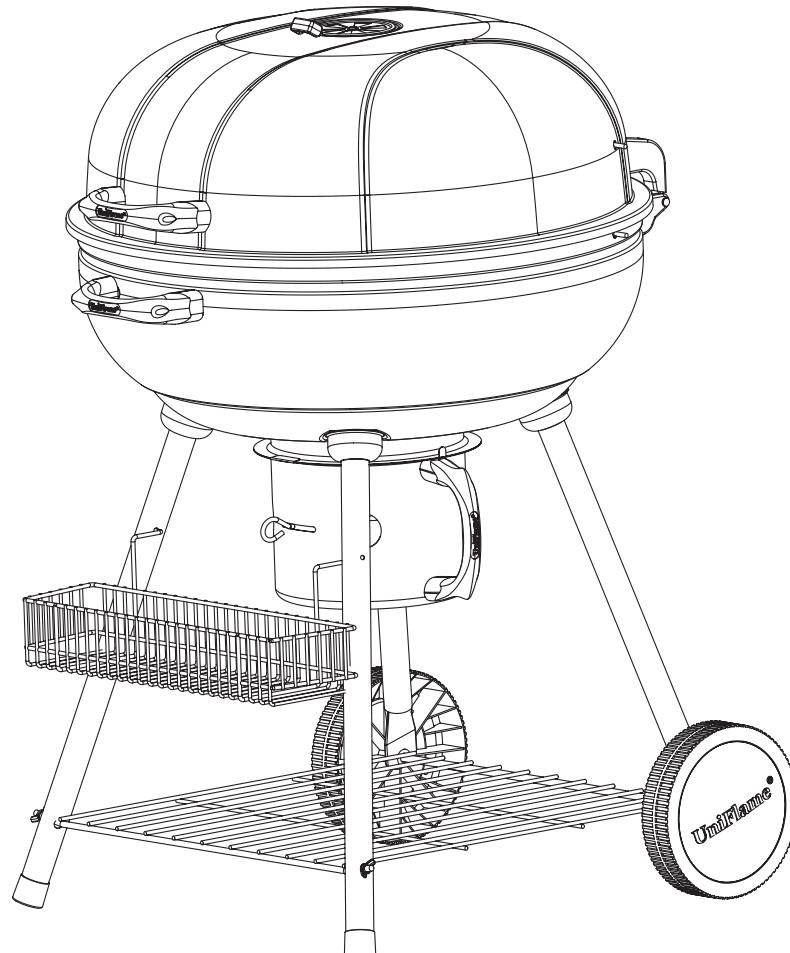


Outdoor Charcoal Grill

Model No. NPC2604



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- 1.** Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
- 2.** Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
- 3.** Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.

Table of Contents

Important Safeguards	1
Exploded View & Hardware	2
Assembly Instructions	3
Operating Instructions	5
Cleaning and Care	5
Product Registration	5
Limited Warranty	5

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else,
give this manual to him or her to read and save
for future reference.

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2004 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved

NPC2604-OM-102 ES

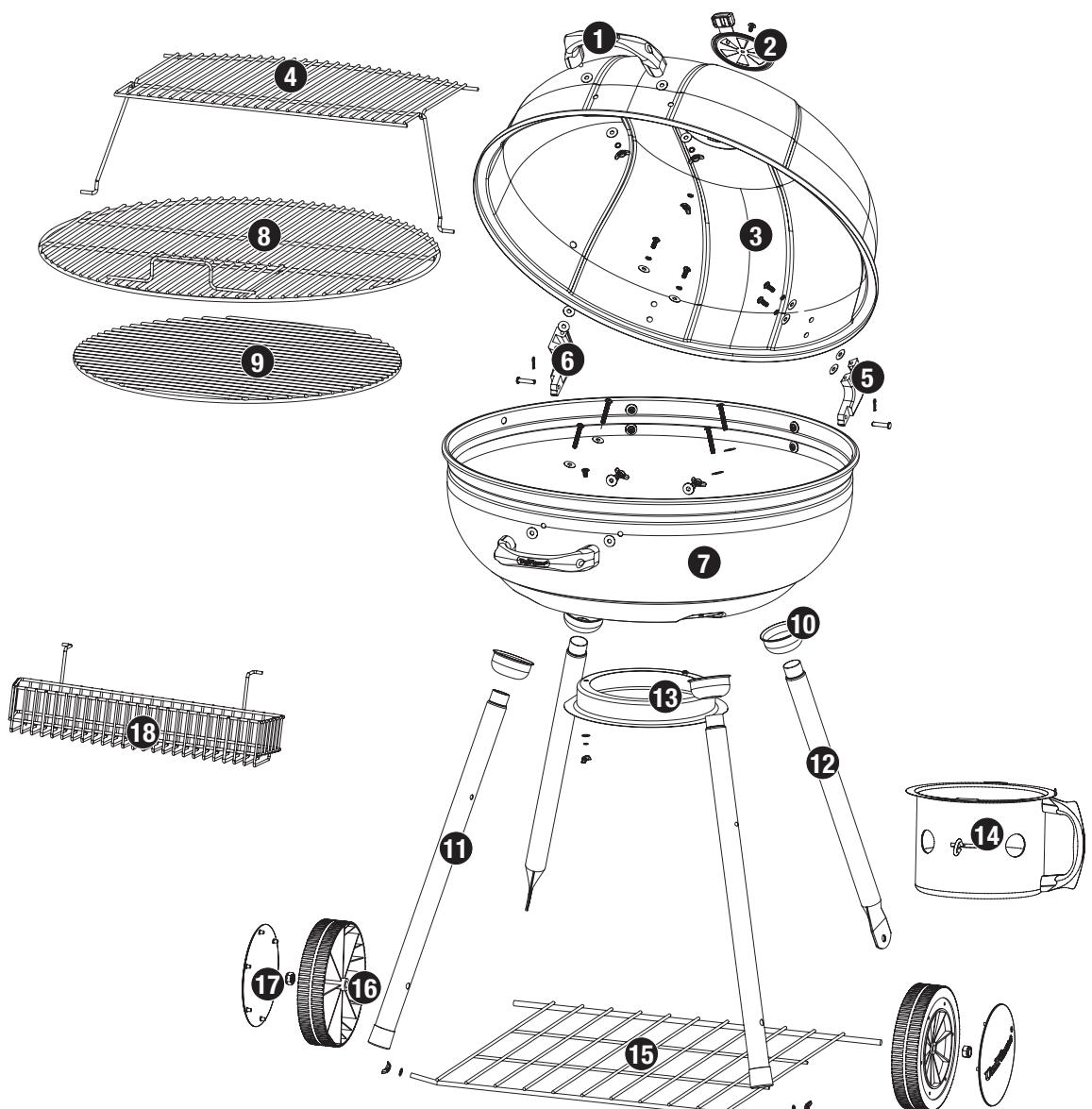


WARNING
FOR YOUR SAFETY

1. This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. This grill is NOT for commercial use.
3. Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
4. Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting.
5. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
6. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
7. Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
8. Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
9. Do not alter grill in any manner.
10. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
11. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
12. Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty. Contact 1.800.762.1142.
13. Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
14. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
15. Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
16. Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
17. Do not use in or on boats or recreational vehicles.
18. Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
19. Do not use in high winds.
20. Never lean over the grill when lighting.
21. Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
22. Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
23. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
24. Always place your grill on a hard, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
25. Do not remove the ashes until all ashes are completely and fully extinguished.
26. Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
27. Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until all ashes are completely and fully extinguished.
28. Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
29. Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
30. Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
31. Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
32. Keep all electrical cords away from a hot grill.
33. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
34. Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Exploded View

1. Handle (2) 55-14-922
2. Air Vent 55-14-923
3. Lid 55-14-924
4. Warming Rack 55-14-925
5. Right Hinge 55-14-926
6. Left Hinge 55-14-927
7. Bowl 55-14-928
8. Cooking Grid 55-14-929
9. Charcoal Grid 55-14-930
10. Leg Support Cups (4) 55-14-931
11. Front Legs (2) 55-14-932
12. Wheel Legs (2) 55-14-933
13. Slide 55-14-934
14. Ash Receiver 55-14-935
15. Bottom Shelf 55-14-936
16. Wheel (2) 55-14-937
17. Hub Cap (2) 55-14-938
18. Front Basket 55-14-905



Hardware / Actual Size

- A. Small Screw
M5x10 Philips Truss Head Screw

1 pc

- H. Small Washers
ø6.4 Zinc Plated Washer

3 pcs

- B. Medium Screw
M6x12 Philips Truss Head Screw

1 pc

- I. Large Washer
ø6.4 Zinc Plated Washer

12 pcs

- C. Large Screw
M6x15 Philips Truss Head Screw

4 pcs

- J. Heat Resistant Washer
ø6.4 Heat Resistant Washer

8 pcs

- E. Nut
M8 Zinc Plated Nut

2 pcs

- K. Small Lock Washer
ø5.3 Zinc Plated Lock Washer

1 pc

- F. Small Wing Nut
M5 Zinc Plated Wing Nut

1 pc

- L. Large Lock Washer
ø6.4 Zinc Plated Lock Washer

9 pcs

- G. Large Wing Nut
M6 Zinc Plated Wing Nut

7 pcs

- M. Pins*

2 pcs

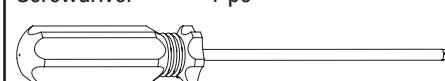
- N. Cotter Pins*

2 pcs

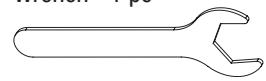
* Not shown at actual size.

Only tools required for assembly are provided

Screwdriver* 1 pc



Wrench* 1 pc



Assembly Instructions

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call 1.800.762.1142 toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

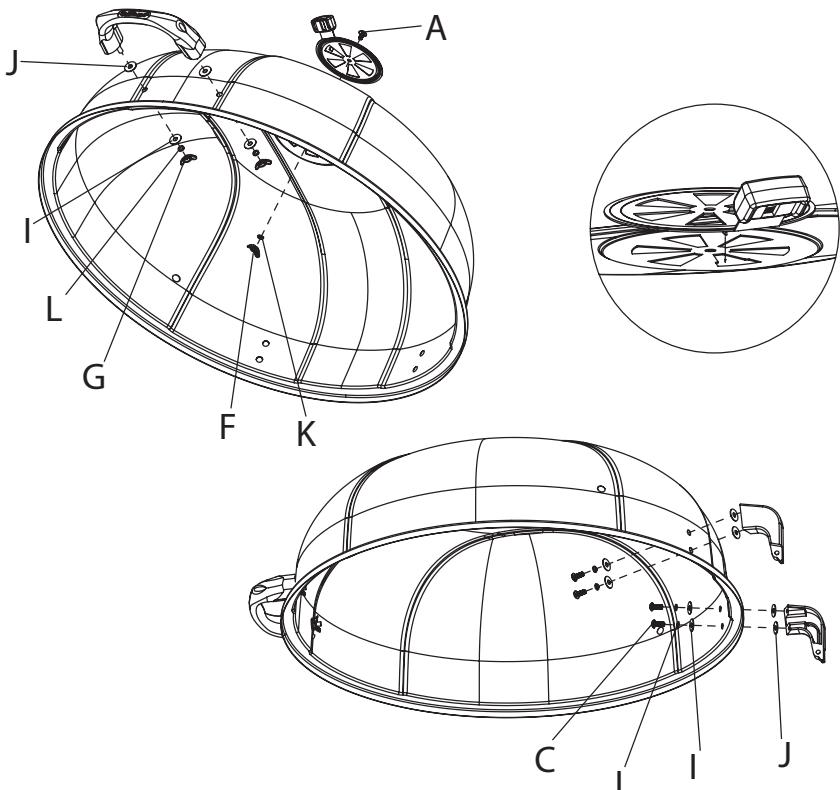
For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

Step 1

Assemble lid

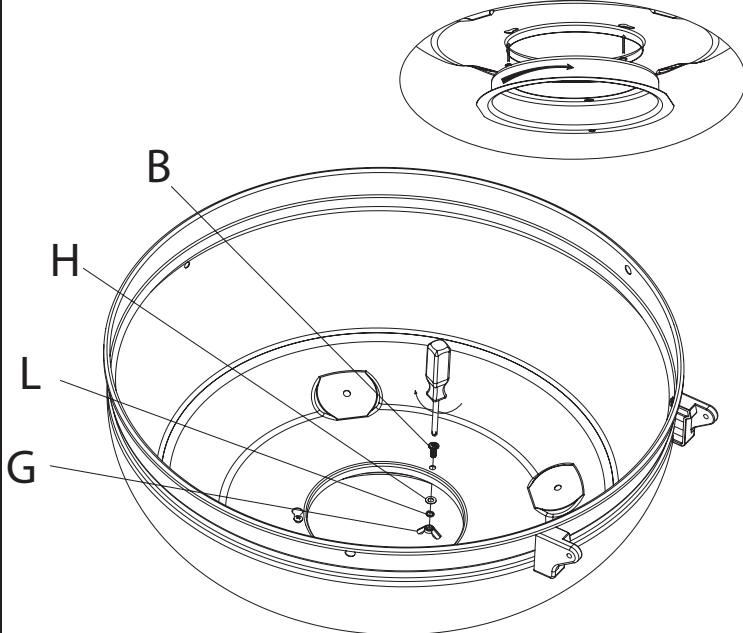
- Attach air vent to lid using small screw (A), small lock washer (K) and small wing nut (F).
- Attach handle to lid using 2 sets of heat resistant washers (J), large washers (I), large lock washers (L) and large wing nuts (G).
- Attach top left and right hinges to lid using 4 sets of heat resistant washers (J), large washers (I), large lock washers (L) and large screws (C).



Step 2

Attach bottom slide

- Insert slide onto underside of bowl. Turn to lock into place.
- Attach bottom slide to bottom bowl using medium screw (B), small washer (H) large lock washer (L), and large wing nut (G).



Step 3

Assemble frame

- Attach front legs and wheel legs to bottom bowl using 4 sets of leg cups, extra large screws (D), and large washers (I).

Note: Do not tighten large screws (D) until bottom shelf is attached.

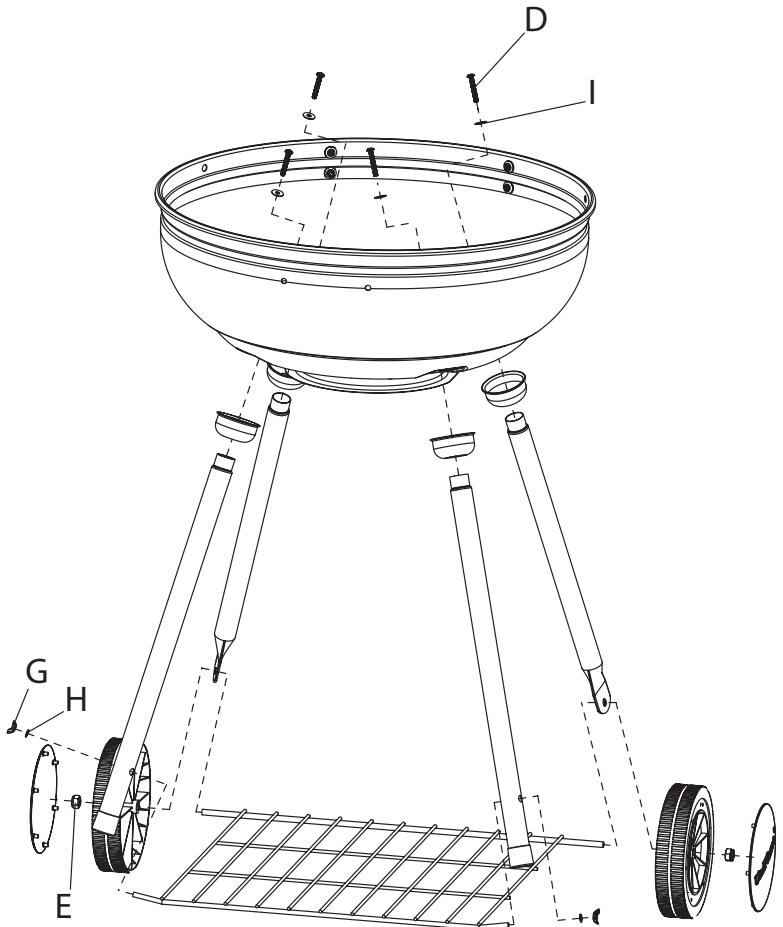
- Attach bottom shelf to front legs using 2 sets of small washers (H) and large wing nuts (G).

Note: The angled ends of the bottom shelf are inserted into the front legs.

- Attach wheels and bottom shelf to wheel legs using 2 nuts (E).

- Attach hub caps.

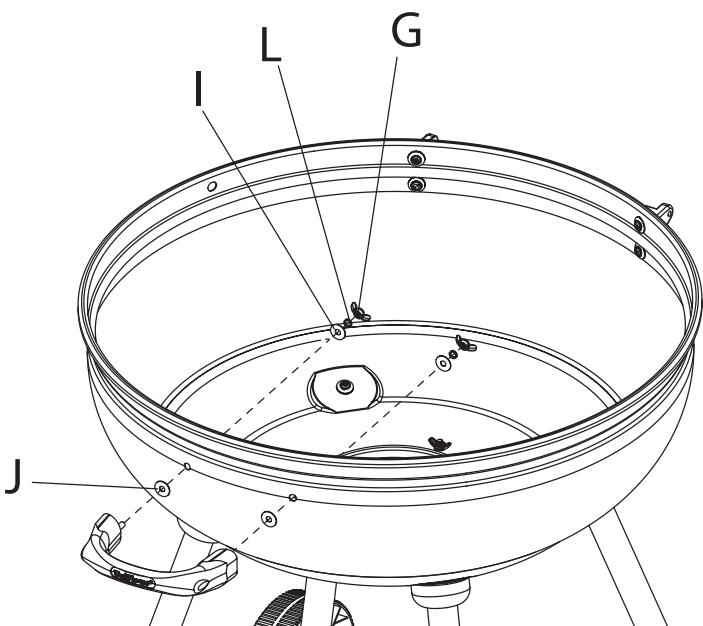
- Tighten 4 extra large screws (D).



Step 4

Attach handle to bottom bowl

- Attach handle to bowl using 2 sets of large washers (I), large lock washers (L), large wing nuts (G), and heat resistant washers (J).

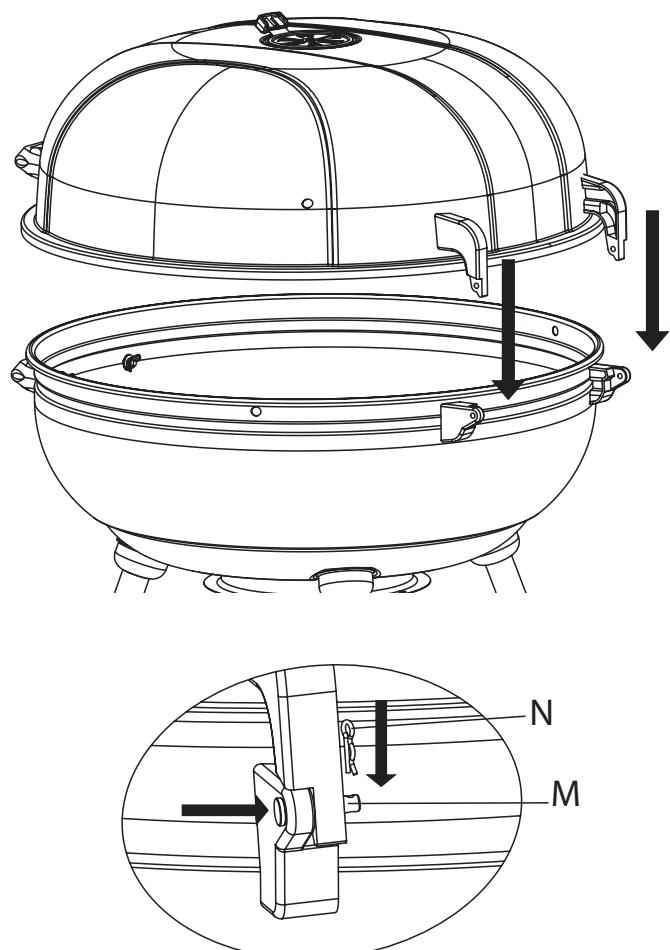


Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Step 5 Attach lid

5

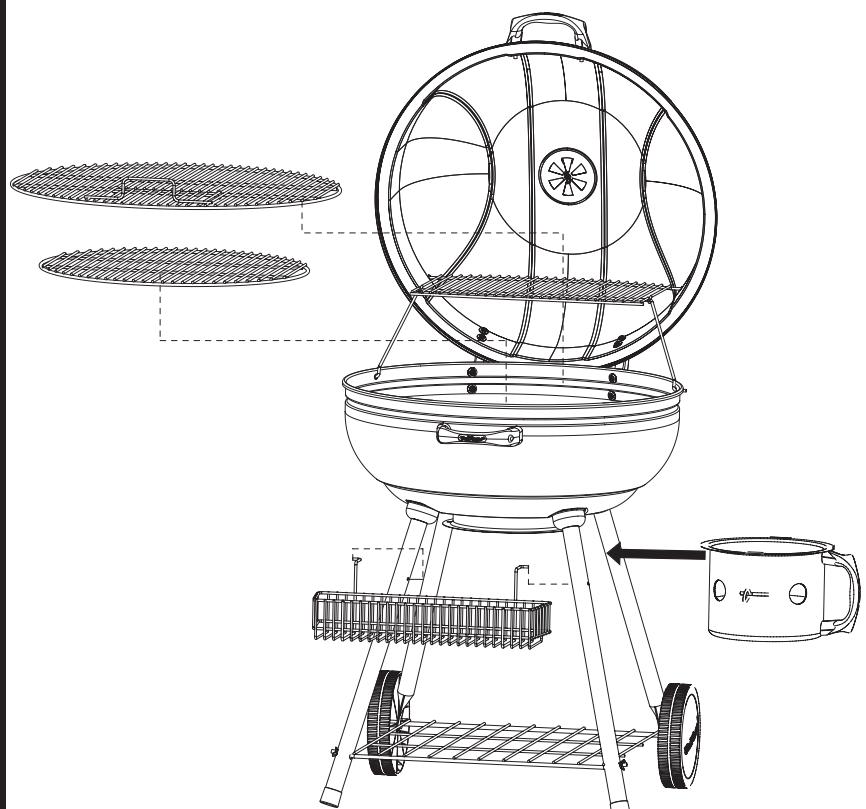
- Insert the top hinges into the bottom hinges.
- Secure with 2 pins (M) and 2 cotter pins (N).



Step 7 Insert charcoal grid, cooking grid, ash receiver and front basket

7

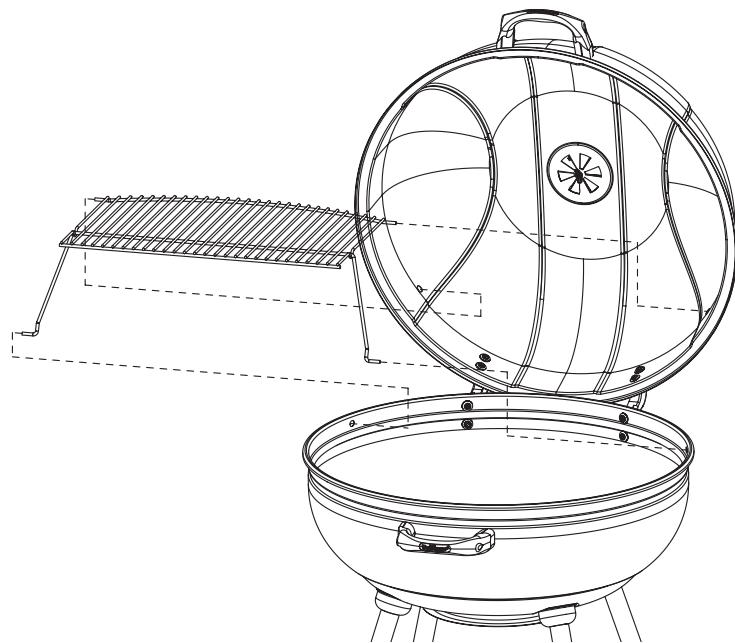
- Insert charcoal grid and cooking grid into bowl.
- Slide ash receiver onto slide from right side.
- Attach front basket to front legs.



Step 6 Insert warming rack

6

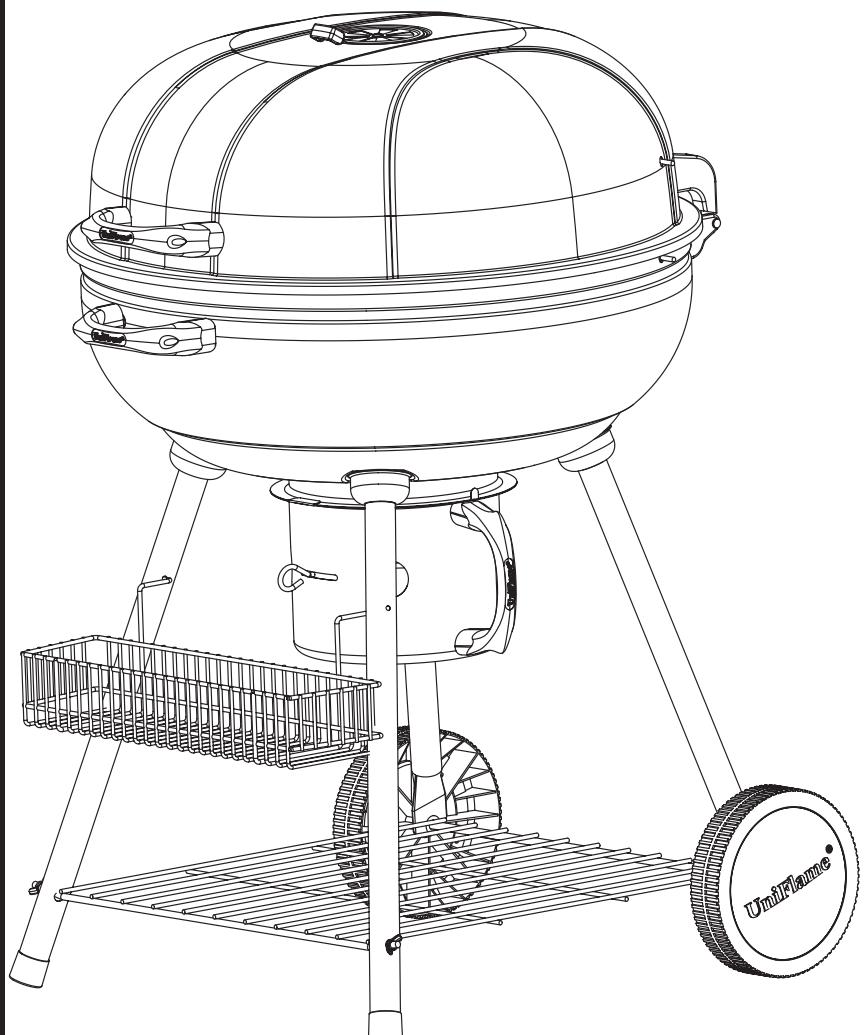
- Slide warming rack into holes in lid and bottom bowl.
- Note: Look for corresponding holes on side of lid. Insert short wire ends into lid holes, one side at a time. Position warming rack legs into slots on grill body sides.
- Cut zip tie on warming rack.



Step 8 Completed

8

Congratulations your assembly is now complete. Read Operating Instructions before proceed.



Operating Instructions

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquets, lump charcoal and cooking wood.

Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

Direct Cooking

1. While wearing protective gloves, carefully spread coals evenly across grid with a long handle tool.
2. Carefully replace cooking grid.
3. Place food on cooking grid.
4. Cook with lid open or closed.

Indirect Cooking – Ideal for Roasts

1. While wearing protective gloves, carefully spread coals into a donut shape with a long handle tool.
2. Place a metal tray in center of donut to catch drippings
3. Carefully replace cooking grid.
4. Place food on cooking grid directly over the metal pan.
5. Cook with lid closed.

Tips for Better Cookouts and Longer Product Life

1. Store fuel in a waterproof container away from sources of ignition.
2. Use a charcoal chimney for fast and easy startups.
3. Spray or coat cooking surfaces with vegetable oil before cooking to avoid sticking.
4. Place vegetables or delicate foods into aluminum foil pouches.
5. Use a quality grill brush after each event to keep cooking surfaces clean and rust free.
6. Remove all ash and dispose of properly after ever use.
7. Once grill is cool, cover with a quality grill cover that is properly sized to your unit.

Cleaning and Care

Caution

- 1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.**
- 2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Notices

- 1. Abrasive cleaners will damage this product.**
- 2. Never use oven cleaner.**
- 3. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Product Registration

Please register your product immediately at www.BlueRhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this grill, and to no other person, that if this grill is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such grill shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase from an authorized retailer or distributor. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the grill, as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors. AFTER THE PERIOD OF THE ONE (1)-YEAR EXPRESS WARRANTY, VENDOR DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. FURTHER, VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY WHATSOEVER TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor assumes no responsibility for any defects caused by third parties. This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to you.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive
Winston-Salem, North Carolina 27104 USA
(800) 762-1142
24 Hour Fax: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com

3. Enjuague las superficies con agua limpia.

2. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de clínicos y un cepillo de nylon.

1. Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear.

Limpieza de las Superficies

extremo dañará el terminal.

3. Nunca use ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza automática. El calor

2. No utilice nunca productos limpiadores.

1. No use productos de limpieza abrasivos pues dañarán este aparato.

Avisos

automática. El calor extremo dañará el terminal.

2. NO lime ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza con la parilla tria.

1. Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse

Precaución

Limpieza Y Guídado

también apropiado para su unidad.

7. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

6. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y dispondrá de ella de manera apropiada.

5. Use un cepillo de cocción limpias y libres de oxidación.

4. Coloque las legumbres o alimenes delicados en envolturas de papel de aluminio.

3. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

2. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

1. Almacene la materia combustible en un contenedor a prueba de fuego, lejos de fuentes

de ignición.

Unidad

Sugerencias para Mejores Asados Y Prolongación de la Vida útil de la

5. Cocine con la tapa cerrada.

4. Coloque el alimento en la parilla de cocción directamente arriba de la bandeja de metal.

3. Use la colocar cuidadosamente la parilla de cocción.

2. Coloque una bandeja de metal en el centro del circulo para recoger los jugos que gotean.

circular, usando una herramienta de mango largo.

1. Con los guantes de protección puestos distibuya los carbones encendidos en forma

Cocción Indirecta, Ideal para Asados

4. Cocine con la tapa abierta o cerrada.

3. Coloque el alimento en la parilla de cocción.

2. Use la colocar cuidadosamente la parilla de cocción.

1. Con guantes de protección puestos, distibuya los carbones encendidos en forma

Cocción Directa

5. Deje que la materia combustible se forme en carbones encendidos antes de comenzar a

4. Disponga la materia combustible de acuerdo con las instrucciones del empaque.

3. Saque la parilla de cocción.

2. Verifique que el receptor de ceniza esté vacío y bien asegurado.

1. Abra la tapa y las aberturas de ventilación.

Encendido

y leña para cocinar.

Esta unidad ha sido diseñada para ser usada con briquetas de calida, carbón de leña en bloques

1. Instrucciones de Operación

Garantía Limitada

Blue Rhino Sourcing, LLC ("el fabricante") garantiza al comprador original, al detalle, de esta

parilla/asador que si la unidad se opera de acuerdo con las instrucciones impresas que

la acompañan y por un periodo de (1) año a partir de la fecha de compra. Todas las piezas

requiere una razónable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted debe conservar el recibo

de la parilla/asador estaria libres de defectos en material mano de obra. El fabricante podrá

reembolsar la cantidad del fabricante de acuerdo a las condiciones de servicio establecidas a la fecha de compra. Esta garantía limitada es válida a la reparación o reemplazo de las

placas que resulten de defectos en material mano de obra. Antes de devolver cualquier

defecto, el fabricante debe confirmar el efecto de servicio (Customer Service Department) del

comunicarse con el Departamento de Servicio al Cliente (Customer Service Department) del

fabricante. Si el fabricante confirma el efecto de servicio, el fabricante deberá las partes al cliente con

costo de transporte o envío prepago.

Está garantía limitada no cubre fallos o dificultades de operación debidas a accidente, abuso,

mal uso, alteración, empleo en usos inapropiados, instalación defectuosa o mantenimiento

o vendedores al detal autorizados. Esta garantía incluye cualquier responsabilidad por productos no sean distibuidores

o vendedores al detal autorizados. Esta garantía incluye cualquier responsabilidad por productos de

garantía de comercio o la garantía de la garantía de comercio.

Está garantía limitada no cubre cualquier otra garantía. El fabricante no asume ninguna

causas por la inemperie después de la compra de la unidad.

de la unidad, tales como rasguños, abolladuras, descoloridos, oxidaciones y otros daños

prescrito en este manual del usuario. Además, la garantía limitada no cubre daños al terminal

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

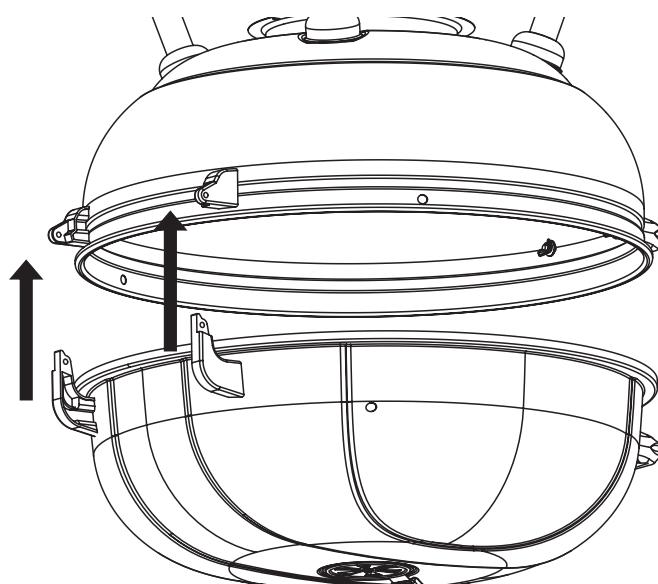
o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

o servicio inapropiado o falla en la instalación de mantenimiento normal y rutinario como

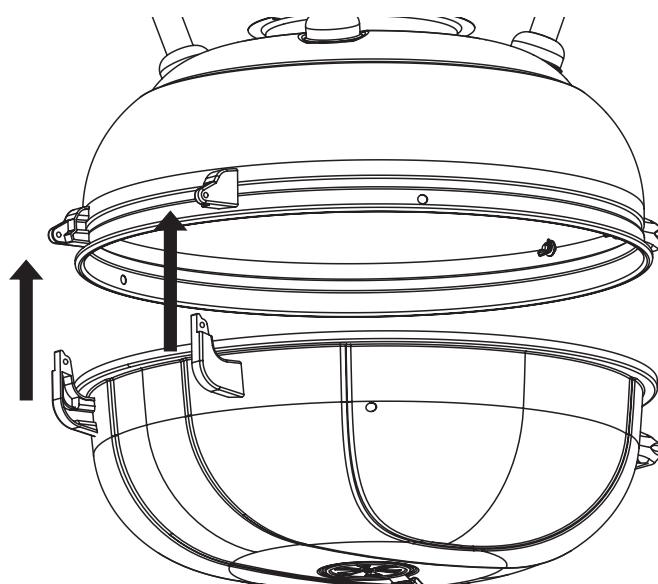
o servicio inapropiado o

5**Paso****Fixe la tapa**

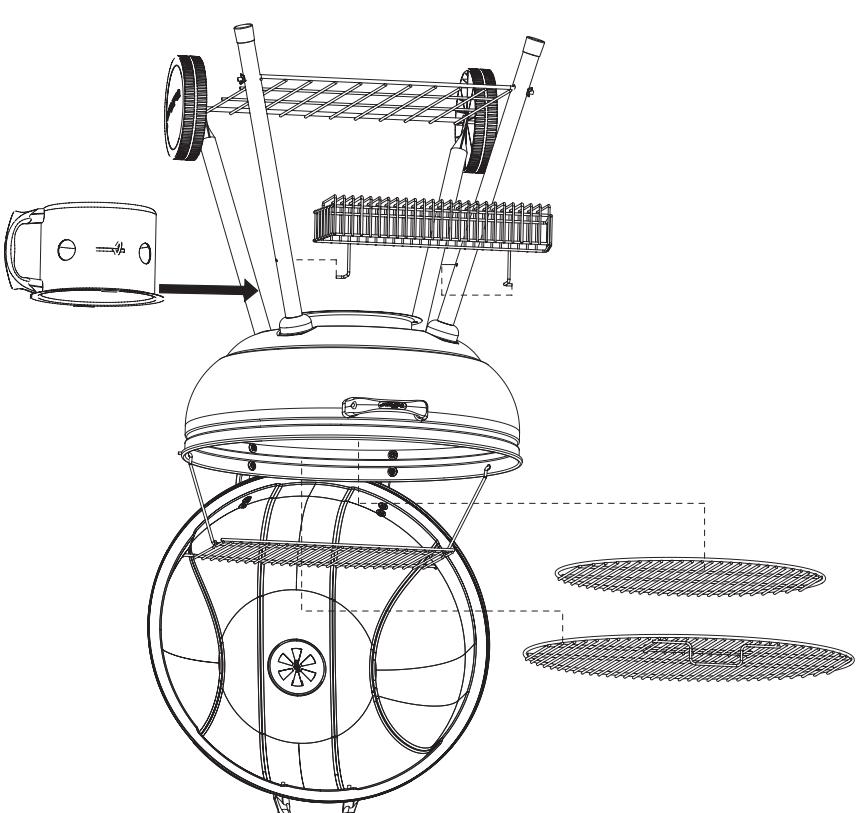
B. Aségure con 2 pernos (M) y 2 pasadores de horquilla (N).

A.

Introduzca las bisagras de arriba en las bisagras de abajo.

**Paso****Trenete**

- A. Introduzca la rejilla de carbón, el receptor de ceniza y la canasta del cocción.
- B. Deslice por el lado derecho el receptor de ceniza en el elemento de deslizamiento.
- C. Fije la canasta a las patas de frente.

**Paso****Terminado**

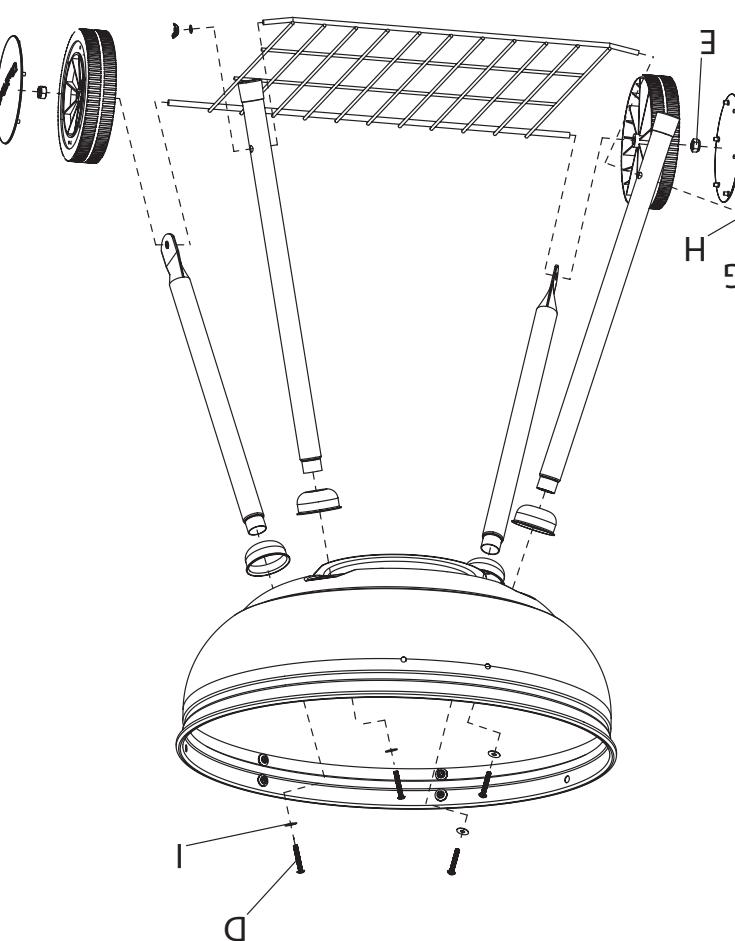
Felicitaciones, el armado ha terminado. Lea las instrucciones de operación antes de seguir adelante.

6**Paso****Introduzca la rejilla de calentamiento**

- A. Instale la rejilla de calentamiento en las perforaciones en la tapa y en el cuenco.
- Nota: Busque las perforaciones correspondientes en el costado de la tapa. Inserte los 2 extremos cortos de alambre en las perforaciones de la tapa, primero en un lado y, luego, en el otro. Coloque las patas de la rejilla de calentamiento en las ranuras en los costados de cuerpo de la parrilla.
- B. Corte la asturra en la rejilla de calentamiento.

Paso**8****Terminado**

Felicitaciones, el armado ha terminado. Lea las instrucciones de operación antes de seguir adelante.



Paso 3 Arme el marco

Nota: No apriete los tornillos grandes (D) hasta que la rejilla del fondo no se haya instalado.

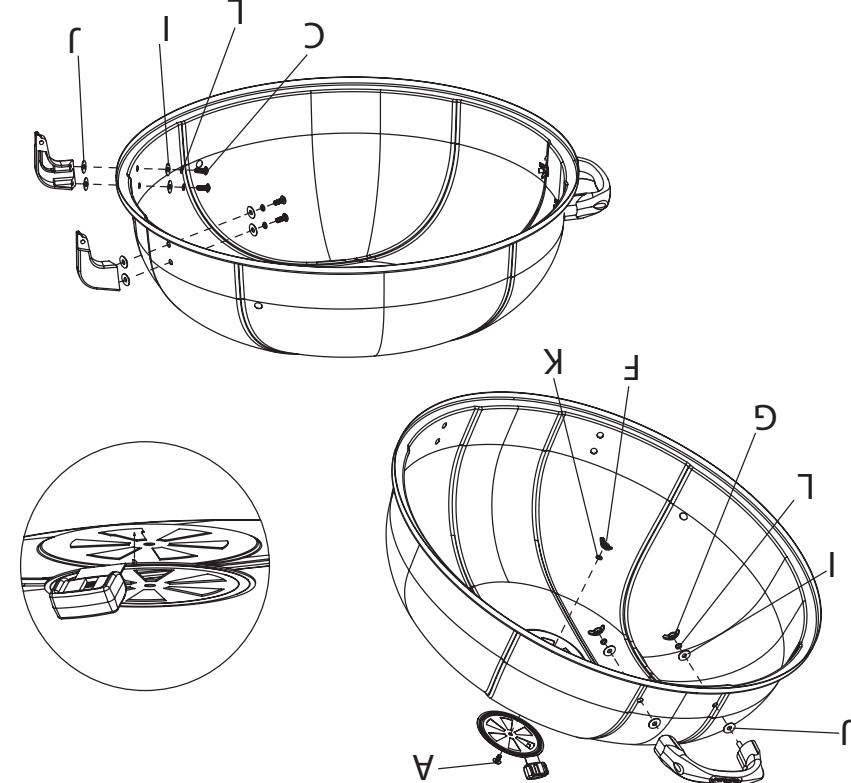
A. Fije las patas del frente y las patas de las ruedas al fondo del cuenco usando 4 tornillos para las patas, 4 tornillos de tamano extra (D) y 4 arandellas grandes (H).

B. Fije la rejilla del fondo en las 2 patas del frente usando 2 arandellas pedueñas (H) y 2 tuercas de mariposa grandes (G).

C. Fije las ruedas y la rejilla del fondo en las patas de las ruedas usando 2 tuercas (E).

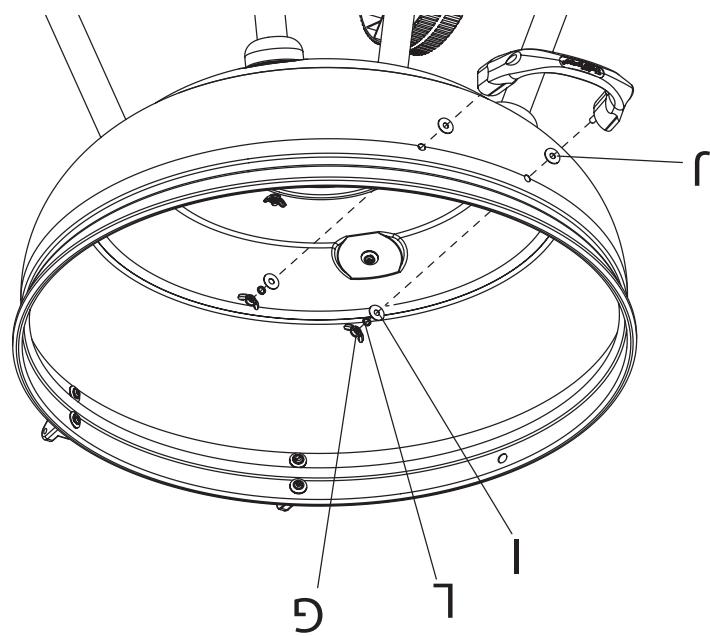
D. Apriete los 4 tornillos de tamano extra (D).

E. Fije los tapacubos de las ruedas.



Paso 1 Arme la tapa

- A. Fije la abertura de ventilación en la tapa, usando un tornillo pedueño (A), una arandella de cerradura de la tapa (B) y una tuerca de mariposa pedueña (F).
- B. Instale la rejilla del fondo usando 2 arandellas resistentes al calor (J), 2 arandellas grandes (I), 2 tuercas de cerradura grandes (L) y 2 tuercas de mariposa resistentes al calor (J).
- C. Fije en la tapa bisagras izquierda y derecha de arriba, usando 4 arandellas grandes (G) y 4 tornillos grandes (C).



Paso 4 Fije la manija en el cuenco de abajo

Fija la manija en el cuenco usando 2 arandellas grandes (I), 2 arandellas de cerradura grandes (L), 2 tuercas de mariposa grandes (G), y 2 arandellas resistentes al calor (J).

Paso 2 Fije el elemento de deslizamiento de abajo

A. Inserte el elemento de deslizamiento en la cara de abajo del cuenco. Gire el elemento para que encaje en su sitio.

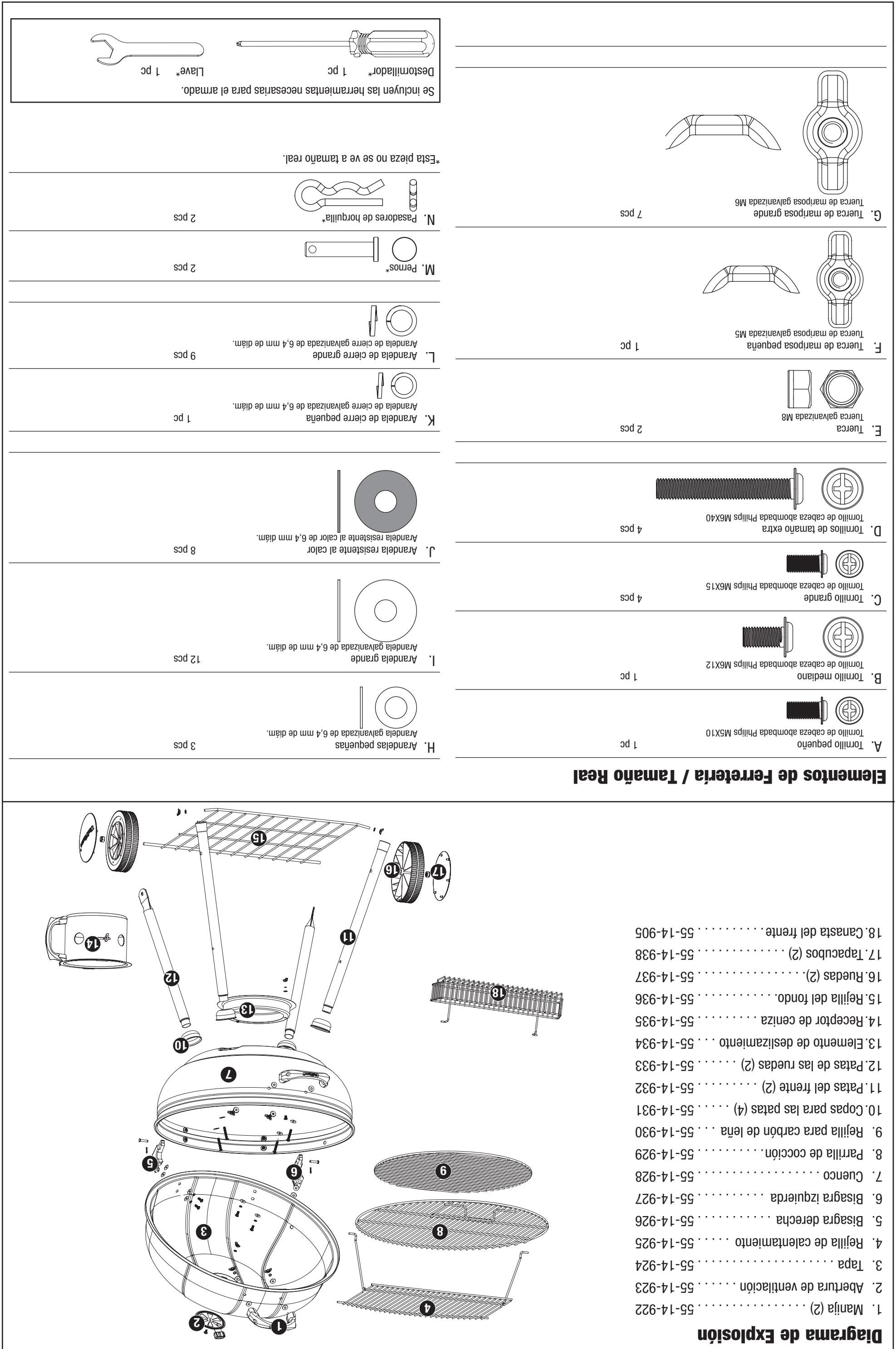
B. Fije el elemento de deslizamiento de abajo al fondo del cuenco usando un tornillo mediano (B), arandella pedueña (H), arandella de cerradura grande (L) y tuerca de mariposa grande (G).

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA

Si necesita ayuda llame, sin cargo, al 1.800.762-1142. Por favor tenga a mano su manual y el número de serie de la unidad, para referencia.

Para facilitar el armado:

- Evite la pérdida de componentes pedueños o elementos de ferretería, armando el producto en un lugar de piso plano sin aberturas ni henijas.
- Despegue un área suficiente grande para armar debidamente esta unidad.
- Cuando sea el caso, apriete a mano, en un principio, las conexiones de ferretería. Una vez que ha terminado el paso, apriete completamente todos los elementos de ferretería.
- Siga todos los pasos en el orden indicado para armar debidamente esta unidad.



1. Esta parrilla es para ser usada al aire libre únicamente y no debe usarse en un edificio, garaje o cuadricular otra área cerrada.
2. Esta parrilla de gas NO ha sido diseñada para uso comercial.
3. NO use la parrilla para cocinar adentro o calentar el ambiente. Los gases tóxicos de monóxido de carbono pueden acumularse y provocar la asfixia.
4. NO utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.
5. NO utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y cuadricular o trozos de aleros o cercas de construcciones combustibles que no debajo de 53 cm (21 pulg.) de la parrilla en todo momento. NO use esta parrilla abierta hasta que lasbriduetas se tornen en carbones encendidos.
6. NO guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (7,62 m) de esta unidad.
7. Lasbriduetas de encendido instantáneo pueden arder a muy alta temperatura durante su encendido inicial. Asegúrese de tener la tapa de la parrilla seca y limpia y verifique que no esté debidamente protegidas.
8. Mantenga todo material superficialmente encendido y firme y nivelada. Una superficie de astillero o de pavimento puede que no sea adecuada para este propósito.
9. NO altere la parrilla de ninguna forma.
10. NO utilice la parrilla a menos que esté completamente montada y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.
11. Esta parrilla de gas debe limpiarse y verificarse completamente de que todos los componentes estén bien fijados y apretados.
12. Use únicamente piezas autorizadas de fabrica de Blue Rhino maneras regulares.
13. NO encienda esta unidad sin haber leído las instrucciones de "Encendido" que se encuentran en este manual.
14. NO toque las piezas de metal de la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que usted tenga que tocarlos de elementos de protección tales como guantes o almohadilla para las ollas, guantes de barbacoa, etc.
15. Nunca toque rejillas (de carbon de leña o de cocción), las cenizas o el carbon para determinar si están calientes.
16. NO usar sobre terrazas de madera, mimbres de madera o sobre cuadricular otra una superficie combustible.

34. El no seguir exactamente las instrucciones dadas arriba puede producir daños a la propiedad, lesiones serias y hasta fatales.

33. Use siempre un termómetro para carne para asegurar que la comida ha quedado cocida a la temperatura apropiada.

32. Mantenga todos los cables eléctricos lejos de una parrilla caliente.

31. Use siempre guantes de protección cuando vaya a agregar materia combustible para mantener el nivel de temperatura deseada.

30. Verifique que el receptor de ceniza está asegurado y totalmente en su lugar antes de usar la parrilla.

29. Verifique que las aberturas de ventilación estén libres de ceniza o residuos antes de usar la parrilla y mantenga la estufa usada.

28. NO coloque materiales combustibles (briduetas, madera o carbon de leña en bloques) directamente en el fondo de la parrilla. Coloque la materia combustible únicamente en la rejilla y bandeja para el carbon de leña.

27. Siempre vacíe el receptor de ceniza y la parrilla después de haberlos usado. NO remueva la ceniza antes de que toda ella se haya extinguido completamente.

26. Briduetas y carbones encendidos pueden crear un riesgo de incendio.

25. NO quite las cenizas antes de que las piezas de carbon de leña, se hayan completamente encendido y apagado.

24. Coloque siempre la parrilla sobre una superficie firme y nivelada. Una superficie de asfalto o de pavimento puede que no sea adecuada para este propósito.

23. Abra siempre la tapa de la parrilla en forma cuidadosa y lentamente, pues el calor y el vapor que hay dentro de la parrilla pueden mantenerse severas quemaduras.

22. NO intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o guardarla.

21. NO deje una parrilla encendida sin vigilancia, especialmente, mantenga los niños y las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.

20. Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

19. NO utilice la parrilla si hace mucho viento.

17. NO instalar o utilizar en embarcaciones o vehículos de recreo.

PARA SU SEGURIDAD:
ADVERTENCIA

© 2004 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. Todos derechos reservados.

104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 EE.UU.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC

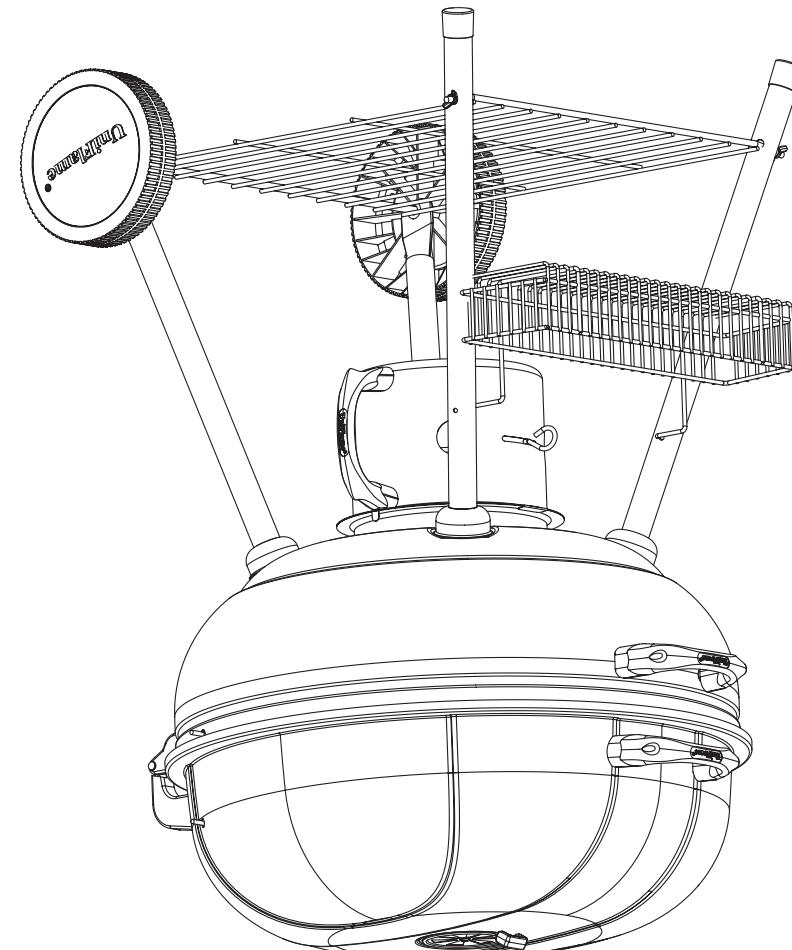
Fabricado en China para:

1,800.762.1142, www.bluerhino.com

Garantía Limitada	5
Registro del producto	5
Limpieza y cuidado	5
Instrucciones de operación	5
Instrucciones de armado	3
Dagrama de Explosión y Elementos de Ferretería	2
Salvaguardias importantes	1

Índice**Parilla de Carbón de Leña para Exteriores**

Modelo No. NCP2604

MANUAL DEL USUARIO**PARA SU SEGURIDAD:**Sólo para uso en exteriores
(fuera de cualquier recinto)**PARA SU SEGURIDAD:**

1. Una instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento indecuados puede causar lesiones o daños a la propiedad.
2. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento del equipo antes de instalarlo, ponerlo en marcha o darle servicio.
3. El no seguir estas instrucciones puede ocasionar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.

Conservé estas instrucciones para futuras consultas.
Si está montando esta unidad para otra persona,
entreéguele este manual para futuras consultas.